# Arab Republic of Egypt

## EDICT OF GOVERNMENT

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1008-6 (2005) (Arabic): SOFT CHEESE, Part 6: COTTAGE CREAMED CHEESE AND QUARK CREAMED CHEESE

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م : ١٠٠٨-٦/ ٢٠٠٥

# الجبن الطرى

## الجزء السادس :

# جبن الكوتاج بالكريمة وجبن الكوارك بالكريمة

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

www.pdftron.com PDFSecure Demo

تاريخ اعادة العمل : ٢٠١٢/٧/٨
تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٣/٩

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

**الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة**

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

## مقدمة

م.ق.م ١٠٠٨ ٦ / ٢٠٠٥ الخاصة بـــ" الجبن الطرى جـــ٦ جبن الكوتاج بالكريمة وجبن الكوارك بالكريمة " تلغى وتحل محل أخر أصدار لها عام ٢٠٠٠ متماثله فنيا مع تعديل مــــــع المواصفة الدولية كـــودكــــــس (C- 16 /1968 ) طبقا للملحق أ.

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها



www.pdftron.com PDFSecure Demo

# الجبن الطرى
# الجزء السادس
# جبن الكوتاج بالكريمة وجبن الكوارك بالكريمة

## ١- المجال

تختص هذه المواصفات بالاشتراطات الأساسية والمعاييرالوصفية الخاصة بالجبن الطري جـ٦ : جبن الكوتاج بالكريمة وجبن الكوارك بالكريمة وطرق الفحص والاختبار.

## ٢- التعريف

هى الجبن الطرية الطازجة المتحصل عليها بعد تجبن اللبن الطازج او المركز او خليط من منتجاته الطازجة أو المجففة مع تغطية المنتج بطبقة من خليط الكريمة و المبسترة أو المعاملة بأية معاملات حرارية تكافىء البسترة.

## ٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ يكون المنتج خاليا من الشوائب و الحشرات واطوارها.

٣/ ٢ تستخدم المزارع البكتيرية غير الضارة المنتجة لحمض اللأكتيك أو المنتجة للنكهة.

٣/ ٣ يكون المنتج خاليا من اى دهون خلاف دهن اللبن.

٣/ ٤ تكون جميع الخامات المستخدمة فى صناعة المنتج مطابقة للمواصفات الخاصة بكل منها.

٣/ ٥ تكون البسترة أو المعاملة الحرارية المكافئة لها باية طريقة من الطرق المتعارف عليها.

٣/ ٦ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دوليا الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية كودكس.

٣/ ٧ فى حالة استخدام الانزيمات الطبيعية الحيوانية فى التجبن يجب ألا يكون مصدرها الخنزير.

٣/ ٨ لاتقل نسبة الدهن فى المنتج النهائى عن ٤٪ ولا تزيد الرطوبة على ٨٠٪.

٣/ ٩ لاتزيد نسبة بروتينات الشرش الى الكازين فى الجبن على مثيلتها فى اللبن الطبيعى والتي لا تزيد على ٢٣٪.

٣/ ١٠ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدرة لجنة دستور الأغذية الدولية.

٣/ ١١ يكون المنتج خاليا من الميكروبات الممرضة و سمومها.

٣/ ١٢ يكون المنتج خاليا من ميكروب الليستريا مونوسيتوجينس.

٣/ ١٣ يكون المنتج خاليا من ميكروب الايشريشياكولاى.

٣/ ١٤ يكون المنتج خاليا من أية نموات فطرية ظاهرية.

٣/ ١٥ لايزيد عد جراثيم الفطر فى المنتج على ١٠ خلية / جم.

٣/ ١٦ لايزيد عد الخميرة فى المنتج على ٤٠٠ خلية / جم.

٣/ ١٧ لايزيد عد المجموعة القولونية على ١٠ خلية / جم.

٣/ ١٨ يكون المنتج مطابقا للحدود المسموح بها من السموم الفطرية.

٣/ ١٩ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقا للمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٣٦٠ " الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الأغذية ".

٣/ ٢٠ تكون متبقيات المبيدات طبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الاغذية لمتبقيات المبيدات.

٣/ ٢١ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزارءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

## ٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يكون المنتج محتفظا بخواصه الطبيعية المميزة للصنف من حيث المظهر والطعم والقوام والرائحة.

٤/ ٢ الجبن دون تبيان نوعه يعتبر مصنع من لبن بقرى.

**٤/ ٣ الصفات المميزة للجبن المعد للأستهلاك.**

٤/ ٣/ ١ **النوع :** جبن طرى.

٤/ ٣/ ٢ **الشكل :** مختلف.

٤/ ٣/ ٣ **القشرة :** لاتوجد.

٤/ ٣/ ٤ **القوام والمقطع :** طرى متماسك.

٤/ ٣/ ٥ **اللون :** أبيض أو مائل للأصفرار طبقا لنوع اللبن المستخدم.

٤/ ٣/ ٦ **الثقوب :** لاتوجد.

٤/ ٤ يضاف ملح الطعام طبقا لممارسات التصنيع الجيد.

٤/ ٥ نسبة كلوريد الكالسيوم المضافة الى اللبن فى حدود ٠,٠٢ ٪ فى حالة إضافتها.

٤/ ٦ نسبة اللاكتوز فى المنتج فى حدود ٤,٥٪.

٤/ ٧ نسبة البروتين فى المنتج فى حدود ٨٪.

## ٥- العبوات و البيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصة ولاتؤثر على جودته أو فى صلاحيته للاستهلاك الآدمى على ان لاتتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية.

٥/ ٢ يراعى ما جاء بالتشريعات الصادرة و المواصفات القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية " والمواصفات القياسية رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة " على أن يوضح على العبوات أو البطاقات الاصلية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغات اجنبية بجانب اللغة العربية.

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت.

٥/ ٢/ ٢ اسم المستورد وعنوانه فى حالة الاستيراد.

٥/ ٢/ ٣ اسم المنتج ونوعة.

٥/ ٢/ ٤ نسبة الدهن فى المنتج.

٥/ ٢/ ٥ نوع اللبن المستخدم مع ذكر كلمة مبستر أو معاملة حرارية تكافىء البسترة.

٥/ ٢/ ٦ بيان بالمكونات والمواد المضافة ونسبة المواد الحافظة فى حالة إضافتها.

٥/ ٢/ ٧ وزن الجبن عند التعبئة.

٥/ ٢/ ٨ تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية أو مدة الصلاحية.

٥/ ٢/ ٩ اشتراطات الحفظ مع ذكر درجة الحرارة.

٥/ ٢/ ١٠ عبارة صنع فى مصر فى حالة الانتاج المحلى أو بلد المنشأ فى حالة الاستيراد.

٥/ ٢/ ١١ رقم التشغيله.

## ٦-طرق لفحص والاختبار

٥/ ٣ تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٥ " الطرق الطبيعية والكيميائية القياسية الاختبار الالبان ومنتجاتها " .

## ٧- المصطلحات الفنية

جبن كوتاج بالكريمة.......................................................................cottage Creamed cheese

جبن كوارك بالكريمة .......................................................................quark creamed cheese

ميكروب الليستريامونوسيتوجينس .......................................................Listeria monocytogenes

ميكروب الايشريشياكولاى ......................................................................E . Coli

## ٨- المراجع


1- cadex stan C – 16 ( 1968 ).

Cadex internatianal indvidul stendard

For cattage cheese, including creamed cattage cheese

CAC / VOL – XVI – ED.I

2-Codex Standard (A-6)1978 Rev,1-1999.

3- Fox, P.E 1993.

Cheese : Chemistry physics and microbiology 2 nd ed,.

Vol 2 : Major cheese group, chapman Hall, London.

4- Scott, R ( 1981 ) .

Cheese Making Practice Appl sci. pub.

LTD, London.

4- Codex Stan A- 6- 1978 Rev.1-1999

codex general standard for cheese

## الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفات اللجنة الفنية رقم ( ٣ / ٢ ) والخاصة بالألبان ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة .

معامل وزارة الصحة.

كلية الزراعة- جامعة القاهرة.

شركة مصر للألبان.

معهد بحوث الإنتاج الحيوانى.

هيئة الرقابة على الصادرات والواردات.

غرفة الصناعات الغذائية.

إدارة مراقبة الأغذية.

معهد التغذية.

د. عبدالعزيز ريان مستشار الألبان.

مصلحة الكيمياء.

المركز القومى للبحوث.

شركة جهينة للألبان.

شركة النيل للصناعات الغذائية ( انجوى ).

وزارة التموين.

مصلحة الرقابة الصناعية.

وزارة الزراعة.

## ملحق ( أ )

### الجبن الطري جـ٦

### جبن الكوتاج بالكريمة وجبن الكوارك بالكريمة

| رقم البند | البند فى المواصفة الدولية | رقم البند | البند المعدل فى المواصفة المصرية | المبررات العلمية |
|---|---|---|---|---|
| | مواصفة الجبن 1978 ( A - 6 )<br>Rev .1- 1999 | | | |
| ١/٢ | يكون نسبة بروتين الشرش الى الكازين فى الجبن لاتزيد عن مثيلتها فى اللبن .....<br>دون تحديد نسبة | ٩/٣ | لاتزيد نسبة بروتينات الشرش الى الكازين فى الجبن عن مثيلتها فى اللبن الطبيعى والتى لاتزيد عن ٢٣ ٪ | وضع النسبة ٢٣٪ لتحقيقها بالتحليل وهى مأخوذة من المراجع |
| | | ٦/٤<br><br>٧/٤ | نسبة اللاكتوز فى المنتج في حدود ٤ر٥ ٪<br><br>نسبة البروتين فى المنتج في حدود ٨ ٪ | وضعت هذه النسب لمنع الغش والتدليس ومايعرف بجبن الغسالة فى الاسواق المحلية |

# الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية

EGYPTIAN STANDARDS

ES

# ES: 1008-6/ 2005

# SOFT CHEESE

# PART : 6

# COTTAGE CREAMED CHEESE AND QUARK CREAMED CHEESE

ICS :67.100.30

**Arab Republic of Egypt**
**Egyptian Organization for Standardization and Quality**